Вторые блюда

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Ассортимент вторых блюд чрезвычайно богат, но многие из них требуют больших затрат времени для приготовления либо редких и экзотических приправ и соусов. Эта книга предлагает оригинальные рецепты наиболее простых и «быстрых» вторых блюд из мяса, птицы и рыбы – они по плечу молодым хозяйкам и не лишены интереса для опытных.

- Илья Мельников
  - Антрекот
  - Бифштекс из говядины с луком
  - Бифштекс из говядины с яйцом
  - Бифштекс говяжий отбивной
  - Ромштекс из говядины
  - Бифштекс из мясного фарша
  - Лангет из говядины
  - Бефстроганов из говядины
  - Русское жаркое
  - Гуляш из говядины
  - Шашлык из вырезки
  - Свинина жареная
  - Жаркое по-домашнему
  - Шашлык из свинины
  - Баранина с грибами
  - Цыплята табака
  - Жаркое из курицы
  - Плов из баранины с рисом
  - Люля–кебаб
  - Кебаб любительский
  - Котлеты пожарские
  - Котлеты по-полтавски

Илья Мельников
Вторые блюда

Антрекот

Продукты: 800 г или 1 кг говядины, 60 г сливочного масла, 20 г муки. Для приправы: 40 г сливочного масла, 1 ложка рубленого зеленого лука, 100 г хрена, соль.

Для приготовления антрекота необходимо мясо обмыть, удалить позвоночную кость и нарезать поперек 4 антрекота, оставляя в каждом по реберной кости. Очистить от пленок, срезать лишний жир, затем отбить тяпкой по поверхности разреза и при помощи тяпки и ножа разделать ломтики с ровными краями толщиной около 1,5 см. Хрен обмыть, очистить и острым ножом настрогать из него длинные тонкие стружки. Непосредственно перед жарением мясо нужно посыпать мукой и посолить. Жарить на сильно разогретом масле каждую сторону 3-4 минуты до образования румяной корочки. Внутри мясо должно быть бледно-розовым. На сковородку мясо нужно положить так, чтобы между кусками были промежутки. Пережаренные антрекоты – жесткие. Антрекоты уложить на подогретом продолговатом блюде, украсив стружками из хрена. На каждый антрекот нужно положить также кружочек масла, растертого с рубленым зеленым луком.

Антрекот подается к столу с жареным картофелем и овощами, с зеленым салатом и салатами из сырых овощей.

Бифштекс из говядины с луком

Продукты: 1 кг говядины (вырезка, толстый край), 2 столовые ложки масла или топленого свиного сала, 6 луковиц, 1/2 столовой ложки муки, молотый перец, соль по вкусу.

Для приготовления хорошего бифштекса следует взять говяжью вырезку. Мясо обмыть, обсушить, очистить от пленок и разрезать поперек волокон на куски толщиной 2-3 см (из расчета по куску на человека). Затем каждый кусок нужно слегка отбить молотком или тяпкой, округлить ножом, положить на сковородку с хорошо разогретым жиром, посыпать с одной стороны молотым перцем с солью и жарить на сильном огне. Когда одна сторона поджариться, бифштекс нужно перевернуть. Жарить 7-15 минут, в зависимости от того, какой бифштекс желательно приготовить: хорошо прожаренный или с кровью.

Лук приготовить следующим образом: очистить, промыть, нарезать кружочками, слегка посыпать мукой и отдельно поджарить на сковороде со сливочным маслом так, чтобы он хорошо подрумянился. Затем по вкусу посолить.

Бифштексы полить сливочным маслом и соком, в котором они жарились. Подать на подогретом блюде. На каждый кусок положить по ложке поджаренного лука. Рядом с бифштексом положить на блюде жареный картофель. Отдельно подать зеленый салат или соленые огурцы.

Бифштекс из говядины с яйцом

Продукты: 1 кг говядины (толстый край), 2 столовые ложки масла, 6 луковиц, 1/2 столовой ложки муки, соль, молотый перец.

Для приготовления бифштекса взять толстый край. Мясо обмыть, обсушить, очистить от пленок и разрезать поперек волокон на куски толщиной 3 см. Каждый кусок отбить молотком, округлить ножом, положить на сковородку с хорошо разогретым жиром, посыпать с одной стороны молотым перцем с солью и жарить на сильном огне. Когда одна сторона поджариться, бифштекс переворачивать. Жарить 10—15 минут.

Бифштекс полить сливочным маслом и соком, в котором они жарились. Подать на стол на подогретом блюде. На каждый бифштекс положить зажаренную на масле яичницу из одного яйца, рядом с бифштексом положить жареный картофель.

Отдельно подать зеленый салат или соленые огурцы.

Бифштекс говяжий отбивной

Продукты: 1 кг говядины (задняя нога, лопатка), 100 г говяжьего или свиного сала или шпика, половину столовой ложки топленого свиного сала, половину столовой ложки сливочного масла для заливки, молотый перец, соль.

Мясо обмыть, обсушить, удалить пленки, разрезать поперек волокон на тонкие куски и порубить сечкой или хорошо отбить металлическим молотком, удаляя пленки. Затем нужно настрогать говяжье нутряное сало, а шпик порубить. Потом брать по 80 г рубленого мяса, добавляя немного сала, округлять ножом и разделывать круглые бифштексы толщиной 1,5 см. Посыпать их солью, перцем и жарить как вышеуказанные бифштексы. На каждый из них можно положить поджаренный лук или яичницу из одного яйца. В качестве гарнира подать жареный картофель.

Отдельно подать салат или квашеные овощи.

Ромштекс из говядины

Продукты: 1 кг говядины, 1 яйцо, 1 столовая ложка молока, 1 стакан белых сухарей, 1 столовая ложка топленого сала, половина столовой ложки сливочного масла, соль, молотый перец.

Кусок говяжьего толстого края вырезки или задней ноги разрезать поперек волокон на куски толщиной 1,5 – 2 см, отбить деревянным молотком, разделать овальные ромштексы, посыпать солью, перцем, смочить яйцом, взбитым с небольшим количеством молока, обвалять в сухарях и жарить на сковороде с небольшим количеством хорошо разогретого жира. Затем ромштексы можно поставить еще на 10 минут в духовку для дожаривания.

При подаче на стол полить растопленным сливочным маслом. К ромштексу в качестве гарнира можно подавать вареный или тушеный картофель, морковь, фасоль.

Отдельно подать зеленый салат.

Бифштекс из мясного фарша

Бифштексы можно приготовить из мясного фарша. В этом случае мясо нужно хорошо очистить от пленок, пропустить вместе с говяжьим жиром или шпиком через мясорубку, добавить соль, перец, 1/4 стакана воды, хорошо перемешать и ножом делать бифштексы.

К бифштексам из мясного фарша подают жареный картофель, политые сливочным маслом отварные макароны ил другой гарнир, из свежих или квашеных овощей.

Лангет из говядины

Продукты: 1 кг говядины (вырезка), 1/2 столовой ложки топленого масла, 1/2 столовой ложки масла, молотый перец, соль.

Для приготовления лангета необходимо обмытую и обсушенную тонкую часть вырезки, удалив пленки, разрезать поперек волокон на куски толщиной 1-1,5 см (по два куска на одного человека), отбить деревянным молотком и ножом разделать круглые или заостренные с одного конца лангеты. Посыпать их солью, перцем и с обеих сторон поджарить на сковороде с хорошо разогретым топленым салом.

Поджаренные лангеты сразу подать на стол. Аккуратно уложить их на подогретое блюдо, сверху полить растопленным сливочным маслом, а вокруг положить горками жареный картофель, тушеную морковь, политый сливочным маслом отварной зеленый горошек и цветную капусту.

Вместо вырезки можно взять заднюю ногу. Мясо порубить сечкой или отбить молотком, затем разделать лангеты и жарить их так же, как указано выше.

К лангету можно подать картофельные котлеты. Для их приготовления нужно картофельное пюре раскатать, вырезать формочкой или ножом котлеты, смазать яйцом, обвалять в сухарях, поджарить в духовке и обложить ими лангеты.

Бефстроганов из говядины

Продукты: 1 кг говядины (вырезка, толстый край, нога), 3 луковицы, 1,5 ложки топленого масла или топленого сала, 1 стакан сметаны, 1, 5 ложки столовой муки, 2 столовых ложки томатного пюре, зелень петрушки для украшения, молотый перец, соль.

Для приготовления бефстроганова необходимо обмытую, осбушенную говядину, удалив пленки, разрезать поперек волокон на куски толщиной 2 см и отбить молотком. Затем эти куски нарезать продолговатыми кусочками длиной 3-4 см, посыпать их солью, перцем и поджарить на хорошо разогретом жире, пока кусочки не подрумянятся со всех сторон. Добавить мелко нарезанный лук, посыпать мукой, еще пару минут поджарить, залить сметаной, томатным пюре и прокипятить. Томатного пюре можно не класть.

Приготовленный бефстроганов сразу подать на стол. В качестве гарнира предложить вареный или жареный картофель.

Русское жаркое

Продукты: 200—300 г говядины, 4-5 картофелин, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного или топленого масла, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 зубка чеснока, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки или укропа, соль, молотый перец.

Для приготовления русского жаркого необходимо очистить картофель, вымыть, нарезать кубиками, обжарить в масле. Нарезать кольцами лук, обжарить до золотистого цвета. Нарезать мясо кусочками, обжарить в масле с обеих сторон до образования румяной корочки. В глиняный горшок положить мясо, картофель, лук, коренья, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, влить немного бульона.

Тушить в духовке 30 минут. За 10 минут до окончания приготовления залить жаркое сметаной, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и чесноком.

Подавать жаркое с салатом из свежих овощей, солеными огурцами, квашеной капустой, зеленью.

Гуляш из говядины

Продукты: 1 кг говядины (задняя нога, грудинка), 1 столовая ложка масла, 3 луковицы, 3 столовые ложки томатного пюре, 0,5 столовой ложки муки, 10—12 горошин перца, 1 лавровый лист, 2 столовые ложки сметаны, бульон, соль.

Для приготовления гуляша необходимо промытое обсушенное мясо, удалив крупные пленки, разрезать на квадратные куски средней величины (по 30 г), положить на сковороду и поджарить на небольшом количестве масла. К концу жаренья посыпать нарезанным луком, мукой. Когда куски поджарятся, добавить томатное пюре. Затем все выложить в кастрюлю, залить мясным бульоном, чтобы он покрывал почти всю кастрюлю и тушить в духовке или на плите один час – полтора. Затем можно добавить сметану.

Перед подачей на стол с одной стороны блюда положить мясо, залитое тем же соком, в котором оно тушилось, а с другой вареный картофель, картофельное пюре или макароны. Этот гарнир полить сливочным маслом.

Отдельно подать соленые огурцы или помидоры.

Шашлык из вырезки

Продукты: 600 г вырезки, 50 г лука, 80 г масла, 100 г помидоров, 1 ложка крупно нарезанного зеленого лука, уксус, перец, соль.

Мясо обмыть, очистить от пленок, нарезать около 30 ломтиков, отбить влажным молотком или влажной тяпкой, придав им форму кружков толщиной около 1,5 см. Мелко нарезать лук. Куски мяса положить в миску, пересыпать их рубленым луком, перцем и солью. Слегка сбрызнуть уксусом и держать мясо под крышкой 2-3 часа. Приготовить 4 деревянные палочки толщиной 0,5 см, длиной около 15 см. На каждую палочку нанизать 6-8 кружочков мяса, очистив их от лука и посыпав мукой. Жарить на сковородке в сильно разогретом масле на палочках так, чтобы сверху образовалась румяная корочка, а внутри мясо было розовое. Подавать сразу же после жаренья на подогретом блюде, украсив сырыми помидорами, нарезанными кружочками, и крупно нарезанным луком. Отдельно подать картофель «фри», брюссельскую капусту или стручковую фасоль и зеленый салат.

Свинина жареная

Продукты: 1 – 1,5 кг свинины (корейка, окорок), 0,5 столовой ложки масла для поджаривания, 1 морковь, 1 луковица, молотый перец, соль.

Для приготовления жареной свинины необходимо кусок свиной корейки или окорока обмыть, обсушить. Из лопатки можно удалить кости. Мясо посолить, свернуть, перевязать шпагатом, посыпать молотым перцем и обжарить на сковороде с маслом или запечь в очень горячей духовке. Когда жаркое со всех сторон подрумянится, влить стакан горячей воды, положить лук, морковь и печь в духовке. Каждые 10—15 минут поливать находящимся на противне соком. Если вилка свободно входит в мясо и появляется светлый сок, жаркое готово.

Перед подачей на стол мясо разрезать поперек волокон на ломтики толщиной 1 см, уложить на блюдо и полить оставшимся от жарения процеженным соусом.

На блюдо возле мяса положить жареный картофель, тушеную свежую или квашеную капусту.

Жаркое по-домашнему

Продукты: 600 г свиного мяса, 15—20 картофелин, 2 моркови, 4 столовые ложки масла, 1 столовая ложка томата, 4 головки лука, лавровый лист, перец, чеснок, зелень – по вкусу, соль.

Для приготовления жаркого нужно мясо задней ноги нарезать кусками, обжарить на масле до золотистого цвета, переложить в сотейник, залить бульоном, добавить спассерованный томат-пюре, репчатый лук и тушить под закрытой крышкой 40 минут.

Затем картофель и морковь очистить, нарезать дольками, слегка обжарить на масле и опустить к тушеному мясу. В конце тушения добавить соль, перец, лавровый лист, тертый чеснок и тушить еще 15—20 минут.

При подаче на стол в тарелку положить по 2-3 куска мяса, сбоку положить картофель, морковь и залить соусом, в котором тушилось мясо.

Все посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Шашлык из свинины

Продукты: 500 г свинины, смальца – 3 столовых ложки, лука на маринад – 3 головки, лука на заправку – 6 головок, соль, уксус, перец молотый – по вкусу.

Для гарнира: риса – 3/4 стакана, 2 столовые ложки масла сливочного.

Для приготовления шашлыка из свинины берут нежирную мякоть задней ноги или лопатки. Мясо нарезают кусочками размером 2 Х 2 Х 2 см и очищают от сухожилий и пленок. Острый репчатый лук чистят, моют, одну треть мелко нарезают, а остальные – кружками толщиной 3-4мм.

Для гарнира берут салатный сладкий лук и после очистки, мойки нарезают его полукольцами. Если нет салатного можно взять другой лук. Для удаления острого вкуса нарезанный лук промывают холодной водой, дают ей стечь и лук слегка солят. Подготовленное мясо кладут в эмалированную миску, посыпают солью и молотым черным перцем, мелко нарезанным репчатым луком, зеленью укропа или петрушки, смачивают уксусом, перемешивают, уплотняют и ставят на 6 часов в холодное место.

Подготовленное мясо нанизывают на заостренные деревянные шпильки (палочки) вперемежку с кусочками репчатого лука и жарят на сковороде с разогретым жиром со всех сторон до образования румяной корочки. После этого сковороду с шашлыками ставят в духовой шкаф на 10 минут.

При подаче на стол готовые жареные кусочки снимают со шпилек или палочек, кладут на тарелку, гарнируют сырым сладким луком, нарезанным полукольцами и обрызгивают уксусом.

Баранина с грибами

Продукты: 750 г баранины, полстакана масла, 400 г грибов, 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка черного перца, зелень укропа или петрушки, соль.

Для приготовления баранины с грибами необходимо нарезать кусками мясо из расчета по 2 на порцию. Обжарить их на масле и добавить очищенные и промытые грибы: мелкие – целиком, крупные – ломтиками, припустить на слабом огне, время от времени подливая по кофейной чашке теплой воды и довести до мягкости. Подготовленное блюдо заправить мукой, разведенной в воде, и черным перцем. Держать его на огне еще 5-6 минут, пока не выпарится вся вода.

Подать баранину к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки или укропа.

Цыплята табака

Продукты: цыпленок 1 шт., масло топленое 20 г, чеснок 26 г, сметана 4 г, зелень петрушки 10 г, соль.

Для приготовления блюда тушку цыпленка промывают, разрезают вдоль грудки, развертывают тушку по надрезу, придают ей плоскую форму, посыпают солью, смазывают спинку тушки сметаной и кладут на раскаленную сковородку с маслом кожей вниз. Накрывают крышкой, сверху укладывают тяжелый предмет (гнет). Когда спинка прожариться, цыпленка переворачивают. Жареного цыпленка укладывают на блюдо и украшают зеленью. Отдельно подают чеснок, толченый с солью и разведенный водой.

Жаркое из курицы

Продукты: 1 тушка курицы, 50 г сливочного масла. 1 яйцо, соль.

Для приготовления жаркого жирную курицу необходимо замочить на полчаса в холодной воде, хорошо вымыть, положить целиком в кипящий бульон и дать один раз закипеть.

Потом вынуть, вытереть салфеткой, посолить сверху и внутри, обмазать маслом, внутрь положить маленький кусочек масла и поставить в горячую духовку. Курицу нужно почаще смазывать маслом, а перед тем как она будет готова, смазать яйцом и обсыпать сухариками. Курицу, как и всякое жаркое, нужно ставить в очень горячую духовку, а потом дожаривать на среднем огне.

К жаркому из курицы подавать маринованные фрукты.

Плов из баранины с рисом

Продукты: 1 кг баранины (грудинка, лопатка или шея), 1 – 1,5 стакана риса, 2 столовые ложки топленого сала или масла, 2 луковицы, 3 – 4 моркови, 2 столовые ложки томатного пюре, перец, соль.

Для приготовления плова необходимо обмытую, обсушенную баранину разрубить на куски весом 20—40 граммов (грудинку рубить с костью), посолить, посыпать молотым перцем и поджарить на масле. Когда куски мяса со всех сторон подрумянятся, добавить морковь, лук и снова жарить. Пока овощи не станут мягкими. Все положить в низкую кастрюлю или посуду для тушения, залить полностью мясо процеженным прозрачным бульоном или горячей водой, добавить промытый рис, поджаренное на масле томатное пюре, вскипятить, размешать, накрыть кастрюлю крышкой и тушить в духовке 1,5 часа, не размешивая.

Люля–кебаб

Продукты: баранина 335 г, сливочное или топленое масло 10 г, лук репчатый 18 г, лук зеленый 38 г, зелень петрушки 14 г, соль.

Для лаваша: мука пшеничная 45 г, соль 5 г.

Для приготовления люля – кебаба нужно мякоть бараньей лопатки или задней ноги пропустить вместе с луком и маслом через мясорубку, добавить соль, перец и тщательно перемешивать, пока не получится вязкая масса. Подготовленную массу на 20 минут поставить в холодное место. Затем из него сформировать люля в виде сарделек из расчета от 3 до 6 штук на порцию и нанизать на шпажку, которая должна быть чуть шире, чем для шашлыка. Жарят люля – кебаб над раскаленными углями, периодически поворачивая шпажки.

Приготовление лаваша.

Для приготовления лаваша из муки, воды с добавлением соли замесить крутое тесто, которое затем нужно раскатать в форме лепешки толщиной в 1мм и диаметром до 30 см. Лаваш кладут на противень и выпекают в жарочном шкафу без жира.

При подаче люля – кебаб кладут на лаваш или заворачивают в него. Вместе с ним на гарнир подать нарезанный кольцами лук, зелень или жареные на вертеле помидоры по 100 г на порцию.

Кебаб любительский

Продукты: баранина 181 г, масло топленое 30 г, уксус 10 г, лук репчатый 45 г, зелень укропа, кинзы, петрушки 30 г, яйцо 2, сахар 5 г, специи, соль.

Мякоть баранины вместе с сырым репчатым луком пропустить через мясорубку, добавить соль, молотый перец и тщательно перемешать. Из приготовленной массы сформировать биточки круглой формы из расчета 3-4 штуки на порцию. Биточки жарить на разогретой сковороде в масле.

Отдельно жарят мелконашинкованный лук, добавляют в него уксус и сахар. Затем биточки заливают взбитым яйцом, смешанным с мелконарубленой зеленью, добавляют подготовленный соус из лука и запекают.

При подаче к столу кебаб сверху посыпают зеленью.

Кебаб можно готовить и с картофелем (100 г на порцию). Для этого очищенный картофель нужно нарезать дольками и пожарить в масле. Затем уложить его вместе с биточками, залить взбитыми яйцами с зеленью, добавить соус и запечь в жарочном шкафу.

Котлеты пожарские

Продукты: 500 г мякоти телятины или мяса домашней птицы, 1/5 белого батона, а если котлеты куриные, то 120 г белого хлеба, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сливок, 2 столовые ложки белых панировочных сухарей, 4 столовых ложки сливочного масла, черный молотый перец, рубленая зелень укропа и петрушки, соль.

Для приготовления котлет необходимо мякоть задней ноги помыть, очистить от пленок и сухожилий (мясо птицы отделить от костей и кожи), нарезать кусочками, пропустить через мясорубку. Добавить растертое сливочное масло, яйцо, сливки, перец, соль и хорошенько взбить. Полученную массу разделать на небольшие шарики весом по 30—40 г, обвалять и обжарить с двух сторон в разогретом жире. Затем сковородку с котлетами поместить на 5 минут в горячую духовку или, накрыв крышкой, подержать столько же на слабом огне.

При подаче к столу полить сливочным маслом. Подавать котлеты с картофельным пюре, рисовой или гречневой кашей, припущенными овощами или зеленым горошком.

Котлеты по-полтавски

Продукты: говядина 140 г, шпик 10 г, чеснок 3 г, перец черный молотый 0,02 г, вода 10 г, сухари 12 г, жир 9 г, масло сливочное 6 г, гарнир 150 г.

Выход 250 г.

Для гарнира: *картофель 1650 г, жир 100 г.*

Для приготовления котлет говядину дважды пропускают через мясорубку, добавляют в мясо воду, измельченное сало, шпик, чеснок, молотый перец, соль и перемешивают. Из фарша формируют котлеты, панируют их в сухарях и жарят.

Подают с жареным (из вареного) картофелем, поливают котлеты растопленным сливочным маслом.